



●
*Sushi&Sound
è il primo ristorante
di sushi a Milano gluten free,
dove i sapori globali
e le melodie armoniose
si fondono per un'esperienza
sensoriale senza precedenti.*

BEVANDE



Vini al calice



Spumanti

Derù

Metodo Charmat - Crodarossa

8€

Pavè

Metodo Charmat Rosè - Crodarossa

8€

Bianchi/Rosati

Salina Bianco

Colosi

8€

Salina Rosato

Colosi

8€

Ribolla gialla

Alessio Komjanc

8€

Falanghina del Sannio DOC

Cantine del Maresciallo

7€

Greco di Tufo DOCG

Torricino

9€

Rossi

Violae Monferrato Rosso DOC

Tenuta Montemagno

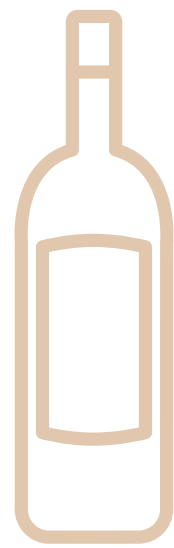
7€

The Woodcutters Shiraz

Torbreck - Australia

12€

Spumanti



Derù - Piwi

Spumante Brut ottenuto da pressatura soffice di uve Solaris, resistente alle malattie e prodotto nel cuore delle Dolomiti Bellunesi; leggero, minerale secco e sapido con ottima persistenza al palato.

33€

Pavè - Piwi

Spumante Brut Rosè ottenuto da pressatura soffice di uve Pavana, resistente alle malattie e prodotto nel cuore delle Dolomiti Bellunesi; colore rosa intenso con riflessi ciclamino, perlage fine, spuma cremosa e persistente, profumo fresco con sentori di fragoline di bosco, lampone e frutti rossi.

33€

“Alma” di Bellavista Brut - Franciacorta

Ricco di sentori floreali e fruttati, leggermente vanigliati, di buona sapidità e freschezza, dotato di un bel perlage, è affinato per 36 mesi sui lieviti.

60€

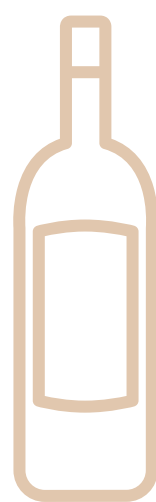
Champagne Le Vintage 2021 - Erard Salmon

Prodotto da un piccolissimo vigneron nel cuore della regione Champagne, dalle tipiche uve di questo immenso prodotto: Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier. Spicca per la grandissima finezza, le note di frutta fresca e le delicate sensazioni agrumate. Infinita persistenza.

80€



Vini Bianchi/Rosati



Gewurztraminer - Kaltern

Vino classico che al naso e in bocca esprime la sua tipicità varietale, aromatico e persistente.

35€

Sauvignon Stern - Kaltern

Dalla cantina Altoatesina, una grande espressione del vitigno bordolese, il Sauvignon Stern di Kaltern Caldaro. Lunga persistenza al naso, grande sapidità e fragranza intensa in bocca.

37€

Greco di Tufo DOCG - Torricino

Vino bianco fermo secco proveniente dalla provincia campana di Avellino. E' fresco e molto minerale grazie ai sottosuoli argillosi e calcarei. Giallo paglierino, molto sapido e piacevolmente persistente.

35€

Falanghina del Sannio DOC - Taburno

Cantine del Maresciallo

Dopo una accurata selezione delle uve, la fermentazione avviene su lieviti naturali a temperature controllate in serbatoi di acciaio. Lunga maturazione per circa 6 mesi in acciaio intervallando travasi ed affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi. Colore giallo dorato e intensità aromatica e al palato. Incredibile rapporto prezzo-qualità.

28€

Ribolla gialla - Alessio Komjanc

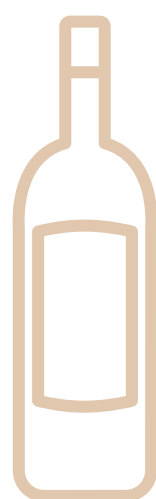
Vitigno autoctono friulano. Giallo paglierino con riflessi verdi chiari e un profumo fresco, che ricorda agrumi dolci e fiori di campo.

34€

Friulano del Collio - Alessio Komjanc

Vitigno autoctono friulano. Fresco, struttura equilibrata e arricchita da una mineralità marcata, tipica dei suoli del Collio.

32€



Salina Bianco - Colosi

Bianco fermo da uve Inzolia e Catarratto coltivate a Salina, una piccolissima realtà posizionata nel cuore del Mediterraneo.

30€

Salina Rosato - Colosi

Rosato fermo da uve Corinto Nero e Nerello Mascalese coltivate a Salina, una piccolissima realtà posizionata nel cuore del Mediterraneo.

30€

Solis Vis Monferrato Bianco DOC

Tenuta Montemagno

Relais & Wines Tenuta Montemagno è un relais nel cuore del Monferrato Astigiano, un angolo di paradiso. Questo bianco è ottenuto dalle pregiate uve Timorasso, vitigno autoctono dei Colli Tortonesi. Intenso, fine, ricco di mineralità e molto persistente.

38€

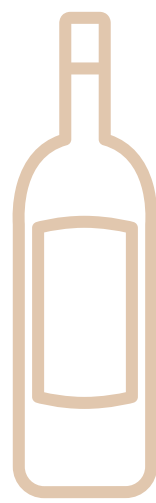
Chablis 1er Cru Montmains Butteaux

Domaine George - Francia

Affinamento in vasche d'acciaio per questo eccellente Chardonnay caratterizzato da grande freschezza, mineralità ed eleganza che lo rendono un prodotto molto equilibrato e di intensa armonia.

54€

Vini Rossi



Brunello di Montalcino DOCG Carpineto

Il principe dei vini rossi tra i più amati al mondo, da uve Sangiovese grosso, intenso, finissimo e di infinita persistenza.

90€

Violae Monferrato Rosso DOC Tenuta Montemagno

Dal meraviglioso lembo di Piemonte collocato tra le province di Asti, Alessandria e Vercelli nasce questo vino rosso da uve Barbera e Syrah, fresco, persistente ed elegante.

30€

The Woodcutters Shiraz Torbreck - Australia

Vino rosso fermo australiano ottenuto dal vitigno internazionale Shiraz, ottima scoperta!

57€

Bevande, caffetteria, birre e amari



Acqua

3€

Soft drink

4€

Toniche Fever Tree

5€

Caffè/deca

1,5€

Caffè corretto/ginseng

1,8€

Capuccino

2€

Thè della nostra selezione

4€

Birra Sapporo 66cl

7€

Birra Asahi 33cl

4,5€

Birra senza glutine

7€

Grappa barricata

5€

Sambuca

5€

Amaro del Capo

5€

Jagermeister

5€

Montenegro

5€

Rum

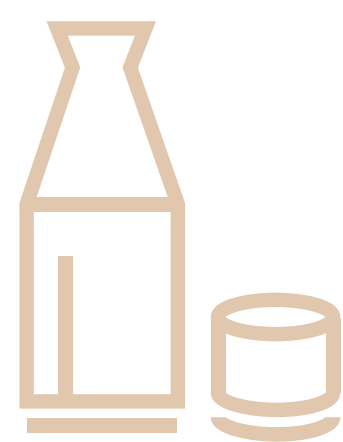
5€

Tequila

5€



Sakè & distillati Giapponesi



Konishi Hiyashibori (16%)

Daiginjo rotondo, corposo, ben bilanciato, dall'aroma fruttato e floreale.

Bottiglia – 38€ | Calice da 100ml – 8€ | Chupito – 4€

Yonetsuri Pink Kappa (10%)

Rosato dal gusto fruttato leggermente acido, con sentori di fragola, pesca e frutti rossi.

Bottiglia – 48€ | Calice da 100ml – 8,5€ | Chupito – 5,5€

Amabuki I love sushi (15%)

Bevanda dal profilo aromatico, fresco e fruttato dal perfetto equilibrio tra acidità e freschezza.

Bottiglia – 44€ | Calice da 100ml – 8€

Heavensake Junmai (12%)

Sakè dal carattere minerale e umami, con note di caramello salato e frutta secca, gusto rotondo e finale pulito.

Bottiglia – 56€ | Calice da 100ml – 9,5€

Sho Chiku Bai

Ottimo sakè prodotto in California profumato, ben bilanciato dal sapore pieno.

Bottiglietta 18ml – 10€

Kodakara Yuzu (8%)

Liquore fruttato e leggero allo Yuzu con sentori di bergamotto, limone, pompelmo e cedro.

Bottiglia – 70€ | Calice da 100 ml – 8€

Takara Plum (8%)

Un classico giapponese, prodotto facendo macerare le ume ancora acerbe nell'alcol o nel sakè per poi aggiungere lo zucchero.

Bottiglia – 25€ | Chupito – 5€

Towari Honkaku Shochu Soba (25%)

Tradizionale distillato giapponese ricavato dal grano saraceno.

Chupito – 6,5€

Shirayuki Edo Genshu (17,8%)

Un sakè invecchiato con note di legno, caramello e tabacco.

Bottiglia – 65€ | Calice da 60ml – 9€ | Chupito – 5€

Akashi Meisei (40%)

Un blended whisky giapponese della distilleria White Oak, una delle più note del paese. Colore ambra chiara, al naso si esprime su note di malto d'orzo, rovere e vaniglia; al palato il gusto è caldo, profondo e decisamente morbido.

Bicchiere – 15€

Cocktails



Sake Fizz

(konishi gold, yuzu, sciroppo di zucchero e soda)

13€

Sake on the Beach

(Konishi gold, yuzu, succo di arancia e ananas)

13€

Sakè Martini

(Konishi gold, gin e vermouth dry)

13€

Umeshu Spritz

(Umeshu, liquore alla violetta, prosecco e soda)

13€

Tropical Beat

(Vodka, menta, mango e limone)

13€

Sakè Mojito

(Konishi gold, sciroppo di zucchero, succo di lime, menta e soda)

13€

I Classici

11€



P.ZA XXIV MAGGIO, 1/10
MILANO

www.sushiandsound.it